



SPARGEL-PANNA COTTA IM GLAS MIT SBRINZ-SPECK-CHIPS



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Garantiert stabil und kompakt
- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

325 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Spargeln, geschält

250 ml Milch

50 ml Zitronensaft

Salz

Cayennepfeffer

Schnittlauch, fein gehackt (optional)

FÜR DIE CHIPS

250 g Sbrinz, gerieben

130 g Geräucherter Speck, klein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Spargel in Milch weich kochen und pürieren. Etwas abkühlen lassen.
2. QimiQ glatt rühren. Spargelpüree und restliche Zutaten dazumischen.
3. In Gläser füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Für die Chips: Sbrinz und Speckwürfel vermischen und Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.